

أفوكادو رانش

بواسطة يوسف بابطين

رانش الأفوكادو هي صلصة غنية ومُكملة للعديد من الأطباق المكسيكية الشهية مثل التاكو والكاساديا. لإضافة نكهة خاصة ومذاق يصعب مقاومته باستخدام مايونيز قودي بروفينثال. نل على رضا عشاق المذاق المسكيكي الأصلي من خلال هذه الوصفة.

حصة تقديم 4 



تعليمات

- امزج جميع المكونات، باستثناء الماء، في الخلاط واخلطها. تذوق وأضف المزيد من توابل الرانش إذا لزم الأمر. أضف الماء في كل مرة حتى تصل الصلصة إلى السماكة المطلوبة.

المكونات

150 غ	الأفوكادو
70 غ	كريمة (قشدة) حامضة
50 غ	مايونيز قودي بروفينثال
20 غ	(توابل الرانش (بالإضافة إلى المزيد إذا لزم الأمر
20 غ	الشبت المجفف
20 غ	الثوم المجفف
20 غ	البقدونس المجفف
20 غ	مسحوق البصل
20 غ	مسحوق الثوم
20 غ	مسحوق اللبن
5 غ	عصير ليمون طازج
3 غ	ثوم طازج مفروم
	الماء إذا لزم الأمر